

## EU의 輸入檢査 및 食品衛生制度

□ 유럽은 이제 단일시장으로는 세계 최대의 購買力을 갖고 있는 農水産物을 비롯한 加工食品의 消費市場이어서 유럽현지인의 嗜好에 맞춘 제품개발과 품질경쟁력 제고 등으로 시장개척에 박차를 가해야 할 것으로 판단되고 있다.

이에 따라 우리상품의 輸出競爭力을 증대하고 새로운 도약의 계기를 마련하기 위해서는 무엇보다 먼저 交易相對國의 政策 및 制度에 대해 종합적으로 이해하고 대처함이 요구되고 있다.

이번 호에서는 중국 및 캐나다에 이어 네덜란드를 중심으로한 EU의 食品에 대한 輸入檢査制度 및 食品衛生制度를 고찰해 보고자 한다.

이 자료는 농수산물유통공사에서 발행한 네덜란드 농산물 무역 핸드북의 내용 중 에서 일부를 발췌했음을 밝혀둔다. .... 편집자주 □

### 1. 수입검사제도

#### 가. 검역제도(네덜란드)

예방을 위한 검역은 국립위생보건소와 EU내 인증기관에서 담당하며 일단 시장에 유통이 된 후의 검역은 억제적검역이라고 하는데 이를 위해 소비자보호법에 의거 특별검역단이 조직되어 있음.

#### 1) 식물검역제도

- 식물의 병해충이나 미생물 등의 유입을 방지하기 위한 규정은 '76. 12.

21 EU 규정 77/93/EEC에 근거하고 있음.

식물에 대한 검역을 담당하는 기관은 농림수산부 산하의 식물검역국인데, 이 곳에서는 수입되는 식물의 검사를 비롯한 병리유전인자와 미생물의 발견 및 조절을 담당함.

- EU 이외의 지역에서 수입되는 식물은 수출국의 공인 식물검역국의 검역증(phytosanitary certificate)이 첨부되어야 하며 이 검역증을 근거로 하여 세관은 수입품의 통관을 허가하게 되는데 수입품의 수취인은 이 사실을 식물검역국에 신고하여 수입검역이 이루어짐.

- 이 수입검역의 목적은 수입된 식물에 병이나 박테리아 등의 잔존여부를 파악하는데 있으며 병이나 박테리아 등이 발견되는 경우 유해여부를 판단하는 검사가 시행됨.
- 식물검역의 대상이 되는 품목은 화훼, 구근, 과일, 종자, 묘목, 씨앗, 접목목재 등이며 식물검역증의 발급에 요구되는 사항은 다음과 같음.
  - 네덜란드 혹은 수출국, 원산지 국가의 공인 식물검역국에 의해 발행되어야 함.
  - 선적전 14일 이내에 발급되어야 함.
  - EU 회원국의 공식어로 기재되어야 함.
  - 도장이나 사인을 제외하고는 모두 타이핑할 것.
  - 식물학명 사용 및 식물의 원산지가 기재되어야 함.
  - 검역증명서 사본의 경우 “copy” 혹은 “duplicate”라는 스탬프를 첨가하여야 함.
  - 식물검역국의 도장과 위임자의 이름, 사인이 기재되어야 함.
  - 삭제부분이 없어야 함.
- EU내의 보호지역에 수출이 되는 경우에는 식물검역증명서에 해당 식물이 보호지역으로 수출된다는 사항이 표시되어야 함.
- 식물의 수입시 식물검역증명서가 없는 경우에 물품을 반송시키거나 수입자와 상의하여 폐기조치됨. 단, 수입업자는 수출국에 검역증명서를 재신청할 기회가 주어지며 재발급 검역증명서에 공식적으로 재검역증명 번호, 날짜가 기재되어야 함. 이 때 수출국의 식물검역국은 하자요인 통보를 받게 됨.

## 2) 동물 및 수산물 검역

- EU 회원국에 육류 및 수산물을 수출하려면 수출국의 수출업자/작업장은 해당국가의 검역당국에 생산 및 가공처리 과정을 공개해야 함.
  - 수출국가의 정부 당국은 검역관련 모든 사항(검역기관의 기능 포함)을 EU위원회에 보고

- EU위원회는 동 보고서 검토 후 결과가 긍정적인 경우 해당국에 책임자를 파견하여 수출업자/작업장을 방문하게 됨.
- 책임자가 보고한 결과를 근거로 일정기간 혹은 영구 수출허가를 발급
- 만일 검역제도가 일정 기준을 충족시키지는 경우에 EU 위원회는 제 3국의 공식적인 검역기관에 검역을 위임
- 제 3국의 공인 검역기관은 해당국가의 수출업자/작업장이 내부검역을 철저히 시행하는지 감독할 책임이 있음.
- 또한 이 검역기관은 EU 규정에 명시된 기준에 따라서 생산하는 해당국의 수출업자/작업장 리스트를 EU위원회에 제출
- 오직 이러한 경우에 한하여 제 3국의 수출업자들에게 EU 회원국에 수출을 할 수 있는 EU 등록번호가 부여됨.

## 불합격품에 대한 처리 절차

- 위생검사 불합격시
  - 발송자에게 환송 조치
  - 검사기관 관리하에 폐기 조치
  - 검사기관 관리하에 제 3국으로 방출 조치
- 품질검사 불합격시
  - 발송자에게 환송 조치
  - 검사기관 관리하에 폐기 조치
  - 검사기관 관리하에 제 3국으로 방출 조치
  - 관련업자에게 재작업 지시

## 나. 검역유형

- EU위원회에서는 국가군을 4개군으로 구분하여 검역을 시행하고 있는데, 한국의 경우 2번째에 속하여 비교적 관대한 국가군에 속함.
  - ① 유럽경제구역 국가군  
EU회원국 외에 아이슬란드와 노르웨이가 포함됨.  
이들 국가는 EU규정을 준수하고

있으며 아이슬란드와 노르웨이로 부터 EU로 수입되는 것은 EU 내부거래로 간주되며 '99. 1. 1일부터 위생증명서를 제출할 필요가 없음.

② EU영구등록(Perfect harmonized) 국가군

EU위원회에 의해 특별수입규정이 제정된 국가군

- 한국, 일본, 대만, 싱가포르, 태국, 필리핀, 인도네시아, 말레이시아, 방글라데시, 인도, 호주, 뉴질랜드, 캐나다, 알바니아, 아르헨티나, 브라질, 칠레, 콜롬비아, 쿠바, 에스토니아, 에쿠아도르, 파로오 제도, 감비아, 가나, 과테말라, 아이보리코스트, 마다가스카르, 모로코, 모리타니아, 모리셔스, 멕시코, 나이지리아, 페루, 러시아, 세네갈, 탄자니아, 튀니지, 우루과이, 남아공

③ EU임시등록(Temporary harmonized) 국가군

해당국가의 관련기관이 EU에 EU 91/493규정을 준수하겠다는 보증서를 제출한 경우

위의 ②항을 적용받기 직전의 국가들이 여기에 해당됨.

- 중국, 홍콩, 미얀마, 파키스탄, 스리랑카, 미국, 알제리, 앙골라, 안티구아 및 버뮤다, 아제르바이잔, 바하마, 베닌, 코스타리카, 사이프러스, 에리테리아, 피지, 프랑스령 폴리네시아, 가봉, 그린랜드, 온두라스, Guinee Conaky, 헝가리, 이란, 이스라엘, 자마이카, 카메룬, 케냐, 코로아치아, 리투아니아, 라트비아, 말타, 모잠비크, 나미비아, 네덜란드령 안틸레스, 니카라과, 뉴우칼레도니아, 우간다, 파나마, 파푸아 뉴우기니아, 폴란드, 루마니아, 솔로몬제도, 슬로베니아, 수리남, 토고, 체코, 터키, 베트남, 베네주엘라, 짐바브웨, 스위스

④ 미등록(Not harmonized) 국가군  
'98. 7. 1일부터 본 항에 해당하는

국가로부터의 수산물 수입은 금지되어 있음.

다. 한국산 농수산물 검역현황

- 한국에서 EU로 수산물을 수출하기 위해서는 EU의 등록번호를 발급받아야 하는데, EU위원회는 '99. 5. 18 현재 다음의 한국 수산물 생산업체 35개소에 대하여 항구적으로 수입검사 면제를 승인하였음(\*EU의 농산물 수입의 경우에는 해당국가 식물검역당국의 검역증(phytosanitary certificate)이나 유럽연합국의 수입국 도착시 검사로 대신하며 농산물에 대한 등록제도(harmonization)는 없음)

1. Chunil Foods Manufacturing Co., Ltd.
2. Oyang Corporation
3. Jinjuham Co., Ltd.
4. Dongwon Industries Co., Ltd.
5. Hansung Enterprise Co., Ltd.
6. Daerim Corporation
7. Taihoon Industrial Co., Ltd.
8. Silla Sea Food Co., Ltd.
9. Youngsin Fishery Co., Ltd.
10. Sungjin Fishery Co., Ltd.
11. Dongmyung Ind. Co., Ltd.
12. Dongwon Fishery Co., Ltd.
13. Samjin Trading Co., Ltd.
14. Heechang Trading Co., Ltd.
15. Daihung Mulsan Co.
16. Taehoon Industrial Co., Ltd.
17. Taelim Co., Ltd.
18. Samhong Industrial Co., Ltd.
19. Daehu Enterprise Co., Ltd.
20. Hansung Foods Co., Ltd.
21. Changwoo Moolsan Co., Ltd.
22. Central Fishery Co., Ltd.
23. Daesang Fishery Co., Ltd.
24. Kumhae Corporation
25. Samho Company Ltd.
26. Free ko Co., Ltd.
27. Hansung Fishery Co., Ltd.
28. Shinjin Moolsan Co., Ltd.
29. Jangsoo Food Co.

- 30. Kumhae Fishery Co., Ltd.
- 31. Kang Dong Co., Ltd.
- 32. Donggrim Foods Co., Ltd.
- 33. Hanjin Trading Co., Ltd.
- 34. Donggrim Fishery Co., Ltd.
- 35. Yangpo Foods Co., Ltd.

- 중개인을 통한 거래관습으로 인해 한국산 농수산물의 검역시 문제되는 일은 지금까지 없었음.
  - 그러나 예를 들어 한국산 분재의 검역통관시 분재에 흙이 있을 경우 통관이 안되거나 매우 어려운 상태인데 분재재배 흙 속에서는 대부분 유기물질이 포함되어 있거나 선충 등의 해충이 발견되므로 흙은 제거하고 물이끼 등으로 포장하여 수출하고 있는 형편임.
  - 유럽내 수입업자가 흙이 포함된 분재를 요구하고 세관의 통관이 가능하다 할지라도 식물검역국의 검역결과 만일 흙 속에 서식하는 선충이 발견될 시에는 수입불가 판정이 내려짐.

## 2. 식품위생제도

### 가. 검사제도

#### ○ 개 요

- 유럽에 수입되는 식품류에 대해서는 EU에서 정해놓은 통합법령(90/675/EEG)을 준수해야 함. 독일이 최종 목적지인 상품일지라도 검사를 독일 국경에서 받는 것이 아니라 입항지에서 최종검사까지 실시됨.
- '93. 1. 1일부터 EU 회원국간의 국경선이 개방된 이후 자국을 거쳐 인근 회원국으로 운송되는 화물에 대한 검역이 더욱 강화되었음.
- EU내에서 생산되는 상품에 대한 검역은 생산지에서의 검사를 강화하여 무작위 추출 검사만 할 정도의 신뢰가 쌓여 있음.

#### ○ 위생검사

- 유럽통합 이후 각 회원국간 무역거래가 자유화되면서 위생검사는 더욱 강화되었는데, 일단 EU에 들어온 식품은 도착지에서 충분한 검사를 거친 후 도착지의 국가 뿐만 아니라 인근회원국으로도 운송이 됨.
- 검사시 소비자의 건강보호를 위하여 상품의 성분, 품질 그리고 라벨링 등에 역점을 두고 있음.

### 나. 검사기준

#### 1) 식품첨가물

- 식품첨가물에 대한 사항은 EU규정 95/2/EEC에 의해 규제를 받으며, 이 규정은 인공색소와 과당제의 사용을 제외한 방부제 등 기타 식품첨가물에 대한 규정을 포함하고 있음.
- 과거에는 식품에 사용되는 색소에 관한 등록 및 규정이 EU 국가마다 상이하였으나 현재는 '94년에 마련된 EU 규정 Directive 94/36/EC에 의해 모두 동일하게 적용되며, 자연(N), 인공(S), 자연유사색소(NI)로 구분하여 운용됨.
- EU로 수입되는 모든 식품은 식품첨가물 검사를 받게 되며, 검사결과 위반사실이 드러나면 수입업자에게 모든 책임이 부과됨.

### EU에서 허용되는 식품첨가 색소

- 인공색소(Synthetic or Artificial Colours) 자연색소가 아닌 화학색소로서 Sunset Yellow, Tartrazine, Carmoisine 등이 있는데 인공색소의 허용에 관한 규정은 EU 규정 제 91/36/EC에 명시되어 있음.
- 자연유사색소(Nature-identical Colours) 자연유사색소는 화학처리에 의해 생산되며 주로 식품(예,  $\beta$ -carotene) 및 non-food(예, iron oxides)에서 찾아볼 수 있는 색깔과 비슷한 색소임.

〈EU 회원국의 식품위생 검사기준〉

구 분	EU	독 일	네덜란드	프 랑 스
농약잔류량, 최대 잔류량 (MRLs, Maxmum Residue Level)	특별법 * 새로운 최대잔류허가 규정이 계속 추가 및 개정되고 있음.	특별법 * 새로운 최대잔류허가 법규가 계속 추가 및 개정되고 있음.	특별법 * 새로운 최대잔류허가 법규가 계속 추가 및 개정되고 있음.	특별법 * 새로운 최대잔류허가 법규가 계속 추가 및 개정되고 있음.
중금속오염	카드뮴과 납에 대한 규정을 운용하고 있음.	중금속에 대한 별도의 국내 법규는 없음.	베네룩스 3국의 납, 수은, 카드뮴에 대한 제한법규를 운용하고 있음.	중금속에 대한 국내법을 제정 운용하고 있음.
비료오염 질산염오염(nitrate)	시금치, 상치류에 대한 질산염잔류량 제한 규정이 있음.	유럽연합의 규정을 적용하며 별도의 국내법규는 없음.	유럽연합의 규정을 적용하고 있으며 붉은순무와 서양상치 등에 대해서 국내법을 제정 운용하고 있음.	유럽연합의 규정을 적용하며 별도의 국내법규는 없음.
미생물오염	땅콩류 및 건조과일에 대한 my cotoxines(aflatoxins) 최대허가량을 규정하고 있음.	유럽연합의 규정과 국내 afla toxins 법규를 적용하고 있음.	유럽연합의 법규 및 국내 최대허가량에 대한 법규를 제정운용하고 있음.	유럽연합의 규정 및 국내 afla toxins 법규를 적용하고 있음.
식품첨가물	방부제 사용에 대한 조건을 적용함.	좌 동	좌 동	좌 동
방사능오염	최대허가량에 대한 기준을 설정하여 적용하고 있음.	좌 동	좌 동	좌 동
쓰레기처리 및 오염	특별규정	좌 동	좌 동	좌 동

자연유사색소 중 가장 많이 응용되는 색소는  $\beta$ -carotene(Yellow Orange Color)으로 주로 Soft Drink, Yellow Fat 등에 사용됨.

- 자연색소(Natural colour)
- 자연색소는 인공색소보다 훨씬 광범위하게 식품에 허용되고 있음.

〈방부제 사용 허가기준〉

E No.	방 부 제 명	관 련 식 품	최대허용치
E230	Biphenyl, diphenyl	감귤류 표면처리	79mg/kg
E231	Orthophenyl phenol	감귤류 표면처리	12mg/kg(orthophe
E232	Sodium orthophenyl phenol		-nyl 경우 개별 또 는 다른 방부제와 혼 합시)
E233	Thiabendazole	감귤류 표면처리 - 감귤류 - 바나나	6mg/kg 3mg/kg
E300	Ascorbic acid	가공하지 않은 과실과 채소의	필요량 미만까지
E301	Sodium ascorbate	냉동 및 급속냉동	허용
E302	Calcium ascorbate		
E330	Citric acid		
E473	Sucrose esters of fatty acid	신선과일의 표면처리	필요량 미만까지
E474	Sucroglycerides		허용
E901	Beewax, white and yellow	신선과일, 멜론, 사과, 배의	필요량 미만까지
E902	Candelilla wax	표면처리	허용
E903	Carnauba wax		
E904	Shellac		
E912	Motan acid esters	신선감귤의 표면처리	필요량 미만까지
E914	Oxidized polyethylene wax		허용

2) 살충제 잔류허용치

- EU 회원국에 수입되는 모든 농산물은 농약 잔류허용에 대한 규정을 준수해야 함.
- 살충제 잔류허용치에 대하여는 EU 규정 76/895에 최초로 명시되었었는데 90/642/EEC, 93/58/EEC, 94/30/EEC, 95/38/EEC규정으로 이후 계속 변동 추가되어 왔으며, 동 규정이 변경될 경우에는 the Official Journal of EU에 공표되고 있음.
- 유아식품에 대한 농약사용 금지  
EU 위원회는 지난 '99. 5월말부터 곡류를 원료로 한 유아식품 및 기타 유아식품에 대한 농약잔류량을 종전 0.04mg/kg에서 0.01mg/kg으로 감소시켰는데 감소된 0.01mg/kg이란 거의 측정할 수 없는 양으로 유아식품에 대한 농약 사용이 전면 금지된 것과 같음.  
이 새로운 EU 규정이 시행되기 전 이미 오스트리아, 벨기에, 독일, 룩셈부르크 등과 같은 국가에서는 이 규정이 적용되고 있었으며 현재 EU 15개국에서 판매되는 유아

식품의 40% 정도는 새로운 농약 잔류량 허가치를 준수하고 있음.  
EU는 유아식품의 생산업자들이 새로운 생산방법의 개발과 농약이 포함되지 않은 적절한 원료를 구입하는데 따른 시간적 여유를 주기 위해 잔류량 0.01mg/kg 이상의 유아식품의 전면적인 판매금지를 2002. 7. 1까지 연기하였음.

3) 중금속 첨가규제

- 카드뮴, 납, 수은 등과 같은 중금속은 극소량이 식품에 포함될 수 있으며 이러한 성분들은 체내에 축적되고 독성이 강한 관계로 베네룩스 경제연합(The Economic Union of the Benelux)은 식품내 중금속의 최대허용치를 정하여 규제하고 있음.
- EU 차원에서는 이에 대한 일반적인 법적 규정은 마련되어 있지 않음.
- 독일의 경우 법적인 규정은 정해져 있지 않고 가이드라인만 존재하는데 이 가이드라인은 추후 법제화 가능성이 큼.

〈독일의 중금속허용 가이드라인〉

관 련 식 품	mg/kg당 최대 허용치			
	카드뮴	납	수 은	탈 륜
신선채소류 :				0.1
엽채류(파슬리, spices, 시금치 제외)	0.1	0.8	0.05	
- 파슬리	0.1	2.0	0.05	
- 시금치				
Sprouts(예 : Brussel sprouts)	0.1	0.5	0.05	
Fruiting vegetables	0.1	0.25	0.05	
근채류(celeriac 제외)	0.1	0.25	0.05	
- celeriac	0.2	0.25	0.05	
신선과일류 :				
딸기류	0.05	0.5	0.03	
견과류	0.05	0.5	0.03	
핵과류	0.05	0.5	0.03	
감귤류	0.05	0.5	0.03	
과일, 식물일부분(외국산 및 Rhubarb)	0.05	0.5	0.03	

〈Benelux의 카드뮴, 납, 수은 함유에 대한 규정〉

관 련 식 품	mg/kg당 최대허용치		
	카드뮴	납	수 은
신선채소류 :			
배추류(브로콜리 제외)	0.1	0.3	0.03
- 브로콜리	0.1	2.5	0.03
콩 류	0.1	0.3	0.03
엽채류 :			
- cabbage lettuce, lamb's lettuce, 꽃상치, 셀러리, 시금치	0.2	0.5	0.03
근채류 :			
- 당근, 서양우엉	0.2	0.3	0.03
과채류 :			
- 토마토, 파프리카	0.1	0.3	0.03
- 오이, 피클	0.03	0.3	0.03
괴경(감자제외)			
- celeriac, 비트뿌리, 양파	0.1	0.3	0.03
- 리크	0.03	0.3	0.03
채배용 버섯	0.1	0.3	0.1
과 일	0.03	0.3	0.01

다. 수입금지 성분

- 수입검사시 수입이 금지되는 성분  
수입금지 성분에 대한 EU의 최초  
규정은 Council directive 78/21이며  
이후 개정규정으로 83/131, 85/298,  
86/214, 86/355, 87/181, 87/477,  
89/365, 90/335, 90/553, 91/188 등이  
있음.
- 상기 규정들에 의해 다음 성분들은  
수입 및 사용이 금지 됨.  
(1) 수은합성물에 포함된 아래의 성분  
(Mercury compounds, Banned  
sub stances)

- (가) Mercuric oxide
- (나) Mercurous chloride(calomel)
- (다) Other inorganic mercury compounds
- (라) Alkyl mercury compounds
- (마) Alkoxyalkyl + aryl mercury  
compounds
- (2) 분해가 잘 안되는 유기염소혼합  
물에 포함된 다음의 성분(Persistent  
organo-chlorine compounds, Banded  
substances)
- (가) Aldrin
- (나) Chlordane
- (다) Dieldrin
- (라) DDT



- (마) Endrin
- (바) HCH containing less than 99 percent of the gamma isomer
- (사) Heptachlor
- (아) Hexachlorobenzene
- (자) Camphechlor
- (3) 기타 혼합물에 포함된 다음의 성분(Other compounds, Banned substances)
- (가) Ethylene oxide
- (나) Nitrofen
- (다) (가), (나)-dibromomethane
- (라) (가), (나)-dichloroethane
- (마) Dinoseb, its acetate and salts
- (바) Binapacryl
- (사) Captafol
- (아)\* Dicofol containing less than 78% of pp. dicofol or more than 1g/kg DDT and DDT related compounds.
- (자)\* (a) Maleic Hydrazide, its salts, other than its choline, potassium and sodium salts
- (b) Choline, potassium and sodium salts of maleic hydrazide containing more than 1 mg/kg of free hydrazine expressed on the basis of the acid equivalent
- (차)\* Quintozene containing more than 1g/kg of HCB or more than 10g/kg pentachlorobenzene.

※ 참고 : \* 표의 농약들은 명시된 순도조건에 충족되는 경우 금지되지 않음.

## 라. 부류별 검사기준

### 1) 신선과일 및 야채류

- 신선과일 및 야채류의 품질에 관한 규정은 EU규정 EC 2200/96에서 명

시되어 있으며, '93. 1월 정해진 Harmonisation of rules and regulation에 의해 EU 전역에 공통된 품질관리 규정이 적용되고 있음.

- EU의 공통규정 이외에 EU역내 수입업자들은 자신들의 고유 품질기준을 적용하며, 이 때 EU규정은 기본으로 간주됨.
- EU규정의 적용을 받지 않는 감귤류 등 상품의 경우에는 UN기준에 따름.
- 최소충족조건
  - 손상부분이 없을 것
  - 썩지 않고 일체의 이형물질이 없을 것
  - 비정상적인 외부의 습기를 포함하지 않을 것
  - 다른 맛이나 냄새를 포함하지 않을 것
  - 숙성도 : 운송이나 운송중 처리에 내구성이 있을 것
  - 색 상 : 종류에 따라 과일 크기의 1/3 혹은 2/3는 원래 과일의 색을 유지해야 함.
  - 오렌지의 경우 최대한 20%의 녹색 오렌지 포함허용
- 주스함유율
  - 총중량 대비 다음 비율에 해당하는 주스량을 함유해야 함.
  - Lemon : 20~25%
  - Orange : 30~35%
  - Clementines : 40%
  - Tangerines, Mandarins : 33%
- 크기분류
  - 직경기준 하기 기준을 충족해야 함.
  - Lemon
    - Class Extra, I, II : 45mm
    - Class III : 42mm
  - Satsumas, tangerines, wilkings : 45mm
  - Mandarins
  - Clementines : 35mm
  - Oranges : 53mm

〈직경 크기에 따른 그룹분류〉

(단위 : mm)

그룹별 (Group)	Oranges	Clementines, Tangerines, Satsumas, Mandarins	Lemons
0	>100	-	>83
1	87~100	>63	72~83
2	84~96	58~69	68~78
3	81~92	54~64	63~72
4	77~88	50~60	58~67
5	73~84	46~56	53~62
6	70~80	43~52	48~57
7	67~76	41~48	45~52
8	64~73	39~46	42~49
9	60~70	37~44	
10	60~68	35~42	
11	58~66		
12	56~63		
13	53~60		

- 포장상자 크기
  - 일반적으로 받아들여지는 상자의 크기 : 60×40cm, 40×30cm
- 라벨
  - 감귤류의 경우 다음 사항이 의무적으로 명시되어야 함.
  - 수출업체 혹은 포장업체의 이름, 주소
  - 상품명, 품종, 형태(예, seedless clementines).
  - 원산지, 등급(Class), 분류(Sorting), 그룹번호(Group No.)
  - 밀폐된 상자의 경우, 1개의 열이나 층의 과일 수(No. of fruits per row or layer, in case of closed pack)
  - Type of preservative
  - 유전자변형제품의 명시 의무
    - 유전자변형에 의해 생산된 농작물 및 이 농작물을 이용 가공 생산된 식품, 원료 등은 모두 “유전자변형에 의해 생산된 원료사용”이라는 문구가 반드시 라벨에 명시되어야 함.

- 식물검역증명서가 첨부되어야 하는 과일류
  - 식물검역증명서에 대한 규정은 EU 규정 77/93/EEC를 따름.
  - 해당제품 : 감귤류(Citrus), Fortunella, Poncirus and their hybrids, Annona, 마르멜로(Quince), 감(Persimmon), 사과(Apples), 복숭아(Nectarines), 살구(Apricots), 복숭아(Peaches), 망고 (Mangoes), 시계포의 열매(Passion Fruits), 버찌(Cherries), 자두(Plums), Guavas, 배(Pears), Berries, Djamboes, Blueberries.

2) 건조과일 및 콩류

- 건조과일 및 콩류에 대한 EU 전체 혹은 회원국가 차원의 규정은 없음. 단, 식품안전에 관련된 EU차원의 규정들은 많이 제정되어 있는데 EU 회원국들은 일반적으로 식품첨가물 및 농약잔류기준을 포함하고 있는 이 규정을 따르고 있음.
- 독극물 제한
  - 네덜란드의 법령은 인체에 유해한

잔균이나 박테리아 살균용 독극물의 잔류를 금지함.

- 건조과일이나 콩류의 상품(땅콩, 무화과, 피스타치오)의 경우, 아플라톡신의 잔류가 금지되어 있으며, 아플라톡신 B1의 최대허용 잔류량은 5mg/kg인데 실제로 수입업체들이 요구하는 최대잔류량은 이보다 훨씬 낮음.
- 네덜란드는 아플라톡신 B1의 위험도가 높고 유럽의 주요 수입창구이므로 네덜란드의 과일 및 야채 생산위원회에서 자체적으로 '96. 1월 땅콩의 처리 및 가공에 관한 기준을 마련하여 수입업체들이 의무적으로 수입 직후 최대 25,000kg에 대하여 검사를 하도록 규정하고 있음.

○ 승인첨가물 등록제도

- 식품에 들어가는 첨가물이나 잔류물은 EU규정 95/2/EG에 명시된 EU등록제도의 적용을 받음.
- 이 규정은 네덜란드의 식품 및 의약품(DRUG)에 관한 등록제도에도 명시되어 있는데, 승인된 첨가물의 최대허용치가 규정되어 있으며 건조과일에 대해서는 황산과 소르브산의 최대허용 농도가 별도로 명시됨.

〈건조과일 및 콩류에 허용된 황산의 농도〉

품 목	황산허용치 (mg/kg)
살구, 천도복숭아, 사과, 무화과, 자두	2,000
바나나	1,000
사과, 배	600
기타 과일(껍질이 있는 콩류 포함)	500
건조 코코넛	50

자료) EG PUBLIKATIEBLAD L61(18.3-95)

○ 농약잔류량

- 네덜란드에 수입되는 모든 건조과일 및 콩류는 네덜란드의 농약사용법에 허용된 농약잔류량을 준수해야 함.

3) 육류 및 수산물

- EU 회원국에 육류 및 수산물을 수출하려면 수출국의 수출업체/작업장을 해당국가의 검역당국에 생산 및 가공처리 과정을 공개해야 하며, 수출국의 당국은 검역관련 모든 사항(검역기관의 기능 포함)을 EU위원회에 보고해야 함.
- EU위원회는 이 보고서를 면밀히 검토한 후 결과가 긍정적인 경우 해당국에 책임자를 파견하여 수출업체/작업장을 방문조사함.
- 책임자가 보고한 결과를 근거로 일정기간 혹은 영구적인 수출허가서를 발급하는데, 만일 검역제도가 일정기준을 충족시키는 경우에 EU위원회는 제 3국의 공식적인 검역기관에 검역을 위임함. 이 제 3국의 공인 검역기관은 해당국가의 수출업체/작업장이 내부검역을 철저히 시행하는지 감독할 책임이 있음.
- 또한 이 검역기관은 EU규정에 명시된 기준에 따라서 생산하는 해당국의 수출업체/작업장 리스트를 EU위원회에 제출해야 함. 오직 이러한 경우에 한하여 제 3국의 수출업자들에게 EU회원국에 수출을 할 수 있는 EU등록번호가 부여됨.

마. 식품표시제도

1) 라벨링

- EU회원국의 라벨링규정은 79/112/EEG, 86/197/EEG, 89/395/EEG, 91/72/EEG, 97/4/EEG, 79/112/EEG와 같은 규정을 따르고 있는데 '89년도에 발표된 89/395/EEG규정에 의해 라벨링규정이 통일되었음.
- 아래의 라벨링 조건들은 거의 모든 식품에 공통으로 적용되는 것으로

서 EU에서 판매되는 식품에는 다음 사항들이 의무적으로 표시되어야 함.

- 유효기간 및 저장조건
- 성분표시(색소포함)
- 순중량(Net weight)
- 사용방법(사용방법이 표기되지 않으면 조리가 불가능한 경우에 한함)
- 수출업체 혹은 포장업체의 이름, 주소
- Batch 표시
- 원산지
- 품목의 명칭, 품종(variety), 형태(type)
- 성분표(방부제 및 첨가물 내역 포함)는 수입국가의 언어로 표기되어야 함.
- 품목별 추가 라벨 필요사항
  - 벌크포장된 건과류 및 식용 땅콩류 : 등급(Class), 크기(Size), 롯트 번호 및 배치번호(Lot identification/batch No.)
  - 생선류 : 열량(Energy(k-joules)), 돌고래 보호 관련문구("Dolphin Friendly")  
네덜란드에서 판매되는 참치통조림의 경우 "Dolphin Friendly"라는 문구가 라벨에 표기되는데 참치를 잡을 때 사용되는 방식이 돌고래 번식에 큰 영향을 미친다는 사실 때문에 "Dolphin Friendly"라는 문구와 함께 로고를 사용하는 참치통조림 제품도 있음.
  - 식용색소 및 조미료/향신료  
식용색소 및 조리용의 원재료나 반가공제품의 라벨에 대한 EU의 규정은 없으나 완제품의 경우 추가로 다음 사항이 요구됨.
    - 향료의 종류(Type of flavour)
    - 식품에 사용가능 문구("For use in food")
    - 중요도 순서에 의한 성분표시(자연색소, 자연유사색소, 인공색소 표시 포함)
  - 신선야채 및 과일 : 등급 I 혹은 II(Class I or II), 크기와 포장상자당 수량(Size of the producer

or number per box), 원산지 국가 및 산지명

※ 2000. 2월부터 한 개의 식품에 한 개 이상의 재료가 사용되는 경우 생산자는 라벨에 그 함량을 모두 기재해야 함.

예를 들어, 햄과 양송이가 섞인 피자의 경우 햄의 함량은 물론 양송이의 함량도 기재해야 하며, 어묵(Fish Cake)의 경우 사용된 생선의 함유량이 명시되어야 함.

## 2) 영양분함량 표기규정(90/496/EEG)

- 영양분 함량표기는 라벨에 인쇄된 문구에 해당품목이 열량 혹은 일정 영양가를 포함한다는 것을 간접적으로 의미하거나 그러한 인상을 주는 경우 의무적으로 표기되도록 규정되어 있음.  
그러나 이러한 문구가 라벨에 표기되지 않은 경우 의무가 아닌 선택사항임.
- 영양분 함량표기에는 아래와 같은 영양분에 대한 정보가 표기됨.
  - 열량(Energy value)
  - 단백질(Protein)
  - 탄수화물(Carbohydrate)
  - 지방(Fat)
  - 섬유질(Fibre)
  - 나트륨(Sodium)
  - 비타민(Vitamin) : 비타민, 미네랄 및 일일 필요량(RDAs)이 상당량 포함되는 경우
    - Vitamin A 800 mg
    - Vitamin D 5 mg
    - Vitamin E 10 mg
    - Vitamin C 60 mg
    - Thiamin 1.4 mg
    - Roboflavin 1.6 mg
    - Niacin 18 mg
    - Vitamin B6 2mg
    - Folacin 200mg
    - Vitamin B12 1mg
    - Biotin 0.15 mg
    - Pantothenic acid 6 mg
    - Calcium 800mg
    - Phosphorus 800 mg

- Iron 14 mg
- Magnesium 300 mg
- Zinc 15 mg
- Iodine 150 mg
- ※ 상당량이란 어느 특정제품의 일인 용 포장이 100g 혹은 100ml당 상 기 명시된 영양분 및 미네랄 일 일 필요량의 15%가 포함된 경우 를 말함.

<예> 영양분 분석표  
 100g당 함유 영양분  
 에너지(kJ 혹은 kcal)

- 단백질(gram)
- 탄수화물(gram)
- 당 분
- 알콜성분
- 전 분
- 지방(gram)
- 용해성 지방
- 단순 비용해성 지방
- 복수 비용해성 지방
- 콜레스테롤(milligram)
- 섬유질(gram)
- 나트륨(gram)
- 비타민 등 미네랄류(일정단위로)

바. 참고사항

EU내에서 허가된 색소첨가물

※ 구분 : 자연(N), 인공(S), 자연유사색소(NI)

EC No.	Common Name	Source
E100	Curcumin	N
E101	( i ) Riboflavin	NI
	( ii ) Rivoflavin-5'-phosphate	NI
E102	Tartrazine	S
E104	Quinoline Yellow	S
E110	Sunset Yellow FCF, Orange Yellow S	S
E120	Cochineal, Carnic acid, Carnime	N
E122	Azorubine, Carmoisine	N
E123	Amaranth	S
E124	Ponceau 4R, Cochincal Red A	S
E127	Erythrosine	S
E128	Red 2G	S
E129	Allura Red AC	S
E131	Patent Blue V	S
E132	Indigotine, Indigo carmine	S
E133	Brilliant Blue FCF	S

EC No.	Common Name	Source
E140	Chlorophylls and Chlorophyllins (i) Chlorophylls (ii) Chlorophyllins	N N N
E141	Copper Chlorophylls and Chlorophyllines (i) Copper chlorophylls	N(NI)
E142	Greens S	S
E150	Caramel	N
E151	Brilliant Black BN, Black PN	S
E153	Vegetable Carbon	N
E154	Brown FK	S
E155	Brown HT	S
E160a	(i) Mixed Carotenes (ii) $\beta$ -carotene	N(NI) N(NI)
E160b	Annatto, Bixin, Norbixin	N
E160c	Paprika extract, Capsanthin Capsarubin	N
E160d	Lycopene	N
E160e	$\beta$ -apo-8'-carotenal	NI
E160f	Ethyl ester of $\beta$ -apo-8'-carotenic acid	NI
E161b	Lutein	N
E161g	Canthaxanthin	NI
E162	Beetroot red, Betanin	N
E163	Anthocyanins	N
E170	Calcium carbonates (i) Calcium carbonate (ii) Calcium hydrogen carbonate	
E171	Titanium dioxide	NI
E172	Iron oxides, iron hydroxides	NI
E173	Aluminium	
E174	Silver	
E175	Gold	
E180	Litholrubine BK	S

## □ 유전자 조작식품의 규제

### ○ EU규정

- GMO(genetically modified organisms)의 도입과 관련하여 EU는 EU directive 90/222를 통해 각 EU 회원국은 자체적으로 자연환경 보호와 인체 건강에 위험이 없도록 별도의 국내법을 규정할 수 있도록 하고 있음.
- GMO식품에 대한 EU 국가별 견해 차이는 심해 최근 들어 대외적으로 커다란 논쟁의 원인이 되고 있음. '99. 5월 미국과학자들의 GMO 연구결과는 이 논쟁을 심화시키고 있음.
- 이 연구결과에 의하면 GM옥수수의 꽃가루는 Monarch 나비 모충에 치명적인 역할을 하여 결과적으로 이 곤충을 소멸시키는 것으로 나타났음.

### ○ 유럽내 GM식품에 대한 반감이 증가하고 있는데 영국의 Fast-food Chains인 Wimpy, Dominos Pizza, Pizza Express 등은 GM원료 사용을 곧 중지할 예정이며, McDonald도 역시 이를 고려 중에 있음.

### ○ 덴마크의 맥주 생산업체인 Carlsberg는 현재 GM-free 옥수수만을 사용하고 있으며, 유럽의 6대 슈퍼체인은 그들 자체상표의 GM원료를 GM-free 원료로 대체하고 있음. 또한 GM식품에 대한 독일의 반감은 매우 강한 반면 오스트리아, 룩셈부르크, 프랑스의 반감은 다소 덜한 편이나 이 국가들 역시 GM곡물의 무역을 금지하고 있음.

### ○ 네델란드의 경우 소비자단체와 Greenpeace는 Albert Heijn(AH), Edah 등 화란 대형 슈퍼체인으로 하여금 슈퍼자체상품의 GM원료사용을 금지하도록 요구하고 있음. 현재 슈퍼마켓 판매식품의 60%가 1개이상의 GM원료를 포함하고 있는 것으로 나타났는데 주로 소야(soya)가 그 원인으로 비스킷, 야채햄버거, 소시지, 초콜릿 페이스트 등 수없이 많은 식품에 단백질 및 기름형태로 포함되어 있음.

- 또한 98%이상의 식품포장에 GM 원료사용에 관련된 라벨링이 없는 것으로 나타났는데 EU법규의 허술한 점을 이용하여 대부분의 가공업자들은 GM라벨링을 기피하고 있음.

## □ 한국산 농산물/식품의 수입시 예외 사항

### ○ 식품위생 위반 사례 및 수출시 주의사항

- 유럽내 한국식품의 위생관련법 위반과 관련 현재까지 알려진 사례로는 지난 93년에 발생한 한국산 인삼의 독일수출 중단을 들 수 있음.
  - 당시 독일 슈트트가르트주 정부 실험실에서 실시한 인삼 수출샘플의 농약잔류량 검사결과 최고 허용치 2배에 해당하는 Procymidon의 검출로 인삼제품의 독일내 수입 및 판매가 전면금지됨.
  - 한국산 농수산물식품의 대 EU 국가 수출시 제도상 가장 큰 장애물로 등장하는 것은 각종 검역제도로 식물수입시 한국 검역기관에서 발행하는 식물검역서 또는 수입국가의 식물검역국이 발행한 식물검역서가 추가로 요구됨.
  - 수산물(생선, 게, 굴 등)은 '96. 1월부터 수입이 가능하게 되었으나 한국의 수산물검사기관에서 발행하는 검역증명서가 필요하고 이 회사가 수출작업장/수출업체로 EU에 등록이 되어 있어야 함.
  - 일반 가공식품은 수입시 특별한 수입절차가 필요없이 원산지증명서(Certificate A : 원산지, 무게, reference No. 등 표시)만 구비되면 수입에 지장이 없음.
- ### ○ 한국산 농수산물/식품의 일반적 문제점
- 현지에서는 유통기간이 경과한 식품에 대하여 판매 불가능한데 한국식품은 운송기간이 길어 수입항구 도착시 이미 유통기한에 임박해 있는 식품이 많음. 따라서 수입통관이 되어 소매점까지 도착할 때 벌써 문제시되는 경우도 종종 발생

- 또한 성분 및 함량의 표시에 수입 해당 국가 현지언어나 EU공통어로 표시되어야 함에도 불구하고 이러한 언어로의 표기가 일부분으로 제한되어 있거나 부재인 상태로 일부 한국계 식품점에서만 제한되어 판매되고 있음.
- 또한, 유전자 조작식품의 표기가 강화되는 최근 EU의 추세에 따라 한국산 간장에 대한 유럽국가 내 판매가 현재 문제시되고 있음.

### 3. 수입규제제도

#### 가. 수입금지 및 제한

- 몇 해 전부터 EU는 특정국가, 특정상품에 대해 수입을 금지시키거나 조건부 수입을 허용하는 규정을 시행하고 있음.
- 야채, 과일, 생선류 및 수산제품 등과 관련된 수입제한규정을 두고 있는 것이 대표적인 예라고 할 수 있음.
- 일본으로부터 수입되는 St. Jacob 조개, 그리고 모로코에서 수입되는 어패류 등이 그 구체적인 예임.
- 이러한 종류의 법령들은 국민건강과 관련 되어있는 관계로 시행 및 발효의 과정이 다른 경우와 달리 매우 빠른 편임. 위 모로코의 예를 살펴보면, '93. 2. 12 법령이 제정되어 2. 24에 수입금지령이 내렸음.
- 행정이 느린 유럽당국의 관계를 보아왔을 때, 국민건강과 관련해서는 빠른 일처리를 한다는 것을 알고, 정기적인 정보 업그레이드를 통해 불필요한 피해를 미리 방지해야 함.

- 수입할당 : 해당 HS-code 중 한국산과 관련된 사항은 없음.
- 반덤핑 : 농산물(HS 코드 0~20)에 관해서는 반덤핑 관세가 적용되지 않음.

#### 나. 비관세장벽 및 조치

- 가격지원책
  - 유럽연합은 크게 두가지 시스템으로 농민들의 생계를 후원해 왔음. 즉, 수입관세 및 각종 부가세를 통해 관련당국이 정해 놓은 유럽시장내 목표가격을 위협하지 못하게 했으며, 두번째로 잉여공급량을 사들임으로써 시장가격이 책정된 중재가격보다 낮아지는 것을 방지함.
- 비관세장벽 및 조치
  - 수입쿼터제, 반덤핑제도 등이 해당되는 부분이나 조사대상 상품군에 적용되는 제도는 없음.
  - 이외에도 무역자유화를 저해한다고 할 수 있는 점을 굳이 찾아보자면 탄탄하게 조직된 재배업자 협동조합과 각종 생산자단체들이 자국 생산업자들을 보호, 지원하여 수입상품으로부터 자국상품을 최대한 합법적으로 보호하려고 하고 있음.

#### 다. 품질인증제도

- EU측은 제 3국 수입품의 품질기준을 인증해 줌으로써 회원국 국민건강을 보호할 뿐 만 아니라 무분별한 가격경쟁을 방지하려 함.
- 품질인증을 받지 못한 가공식품수출업자들의 유럽수출을 원천적으로 막고 있음.